MELCHIONI family

DOCKY

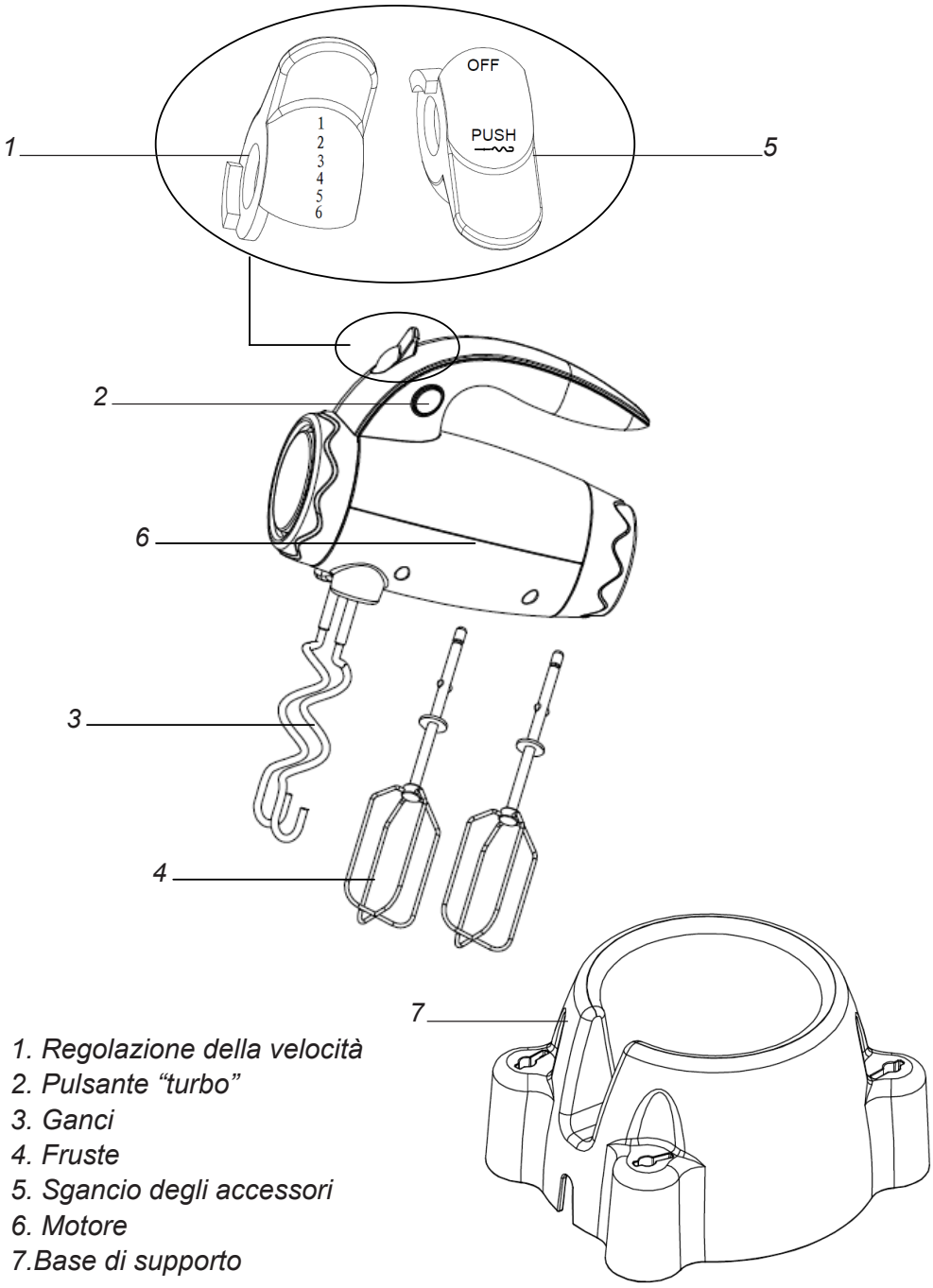
Sbattitore con fruste

Mixer with beater

Manuale d'Uso

User Manual

Descrizione dell’apparecchio (vedere figura)



1. Regolazione della velocità
2. Pulsante “turbo”
3. Ganci
4. Fruste
5. Sgancio degli accessori
6. Motore
7.Base di supporto

Istruzioni per l'uso

ATTENZIONE

1.L'apparecchio non è stato progettato per l'utilizzo da parte di persone (inclusi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o cognitive e/o con scarsa esperienza, a meno che non si trovino sotto la diretta e costante sorveglianza di una persona qualificata responsabile della loro sicurezza.

2.Assicurarsi che i bambini non utilizzino l'apparecchio come un giocattolo.

3.Non utilizzare mai l'apparecchio in caso di danni al cavo di alimentazione e/o alla spina, o di malfunzionamento dovuto a cadute, urti o altro. Per un controllo, una messa a punto o una riparazione dell'apparecchio rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato.

4.Quando si utilizzano i ganci per impastare, montare quello con la rondella nell'alloggiamento contrassegnato dal cerchio più grande; in caso contrario, l'impasto verrà sospinto verso il motore invece che verso il fondo del contenitore che si sta utilizzando.

IMPORTANTI AVVERTENZE DI SICUREZZA:

1.Leggere attentamente le istruzioni prima di iniziare ad utilizzare il mixer.
2.Non lasciare il mixer alla portata di bambini.
3.Il mixer è destinato ad un uso esclusivamente domestico e in interni. Non utilizzarlo all'esterno.
4.Scollegare sempre il mixer dalla presa di corrente al termine dell'uso o prima di pulirlo.
5.Nell'eventuale caso di danni, non utilizzare il mixer e contattare un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato.
6.Non bagnare né immergere in acqua o in altri liquidi il mixer e il suo cavo di alimentazione.
7.Non lasciare che il cavo di alimentazione sporga o penda dal tavolo o dal ripiano su cui è appoggiato il mixer.
8.Non utilizzare mai l'apparecchio in caso di danni al cavo di alimentazione e/o alla spina, o di malfunzionamento dovuto a cadute, urti o altro. Per un controllo, una messa a punto o una riparazione dell'apparecchio rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato.
9.Non toccare i ganci o le fruste mentre il mixer è in funzione, ed evitare che vi si possano impigliare i capelli o gli indumenti.
10.Scollegare sempre il mixer dalla presa di corrente al termine dell'uso o prima di montare o smontare i ganci o le fruste.
11.I ganci e le fruste vanno sempre utilizzati in coppia. Evitare di utilizzare un gancio e una frusta.
12.Evitare che il cavo di alimentazione entri in contatto con superfici calde o con oggetti taglienti.

CONSERVARE QUESTO MANUALE DI ISTRUZIONI.
Prima di iniziare ad ultilizzare il mixer pulire accuratamente i ganci e le fruste.

COME UTILIZZARE IL MIXER

Ganci e fruste

1. Montare, in base al tipo di funzionalità richiesta, la coppia di ganci o di fruste.
   Gli accessori dovranno essere saldamente bloccati nei propri alloggiamenti.
   Inserire l'accessorio dotato di una corona dentata nell'alloggiamento analogo.
2. Collegare il mixer alla presa di corrente.
3. Disporre gli ingredienti nel contenitore.
4. Selezionare la velocità, portando il relativo selettore in una delle posizioni da "1" a "6".
5. Alcune versioni di questo mixer sono dotate del pulsante "Turbo" per il funzionamento ad alta velocità.
6. Per spegnere il mixer, portare il selettore nella posizione "0".
7. Scollegare il mixer dalla presa di corrente.
8. Al termine dell'uso, per sganciare gli accessori e farli cadere nel contenitore premere l'apposito pulsante di sgancio sull'impugnatura.

ATTENZIONE

1. Dopo 5 minuti di uso continuo spegnere il mixer per qualche minuto, in modo da permettere che si raffreddi.
2. Evitare di utilizzare continuativamente il mixer per più di 5 minuti.
3. Al fine di prevenire schizzi durante la lavorazione, lasciare sempre le fruste immerse nel composto e non sollevarle mentre sono ancora in funzione.

IMPORTANTE: Per prevenire un sovraccarico e un conseguente surriscaldamento del motore, evitare di lavorare composti particolarmente densi. I ganci o le fruste devono sempre poter girare liberamente.

SUGGERIMENTI

La velocità deve essere selezionata in base al risultato che si vuole ottenere.

- **VELOCITÀ 1-2:** Indicate per miscelare ingredienti solidi e liquidi, montare gli albumi, rimescolare salse e sughi o ridurre in purea le verdure.
- **VELOCITÀ 3-4:** Indicate per impastare torte o biscotti, oppure per miscelare grassi e zucchero.
- **VELOCITÀ 5-6:** Indicate per montare o frullare panna, albumi o uova intere, oppure per lavorare impasti pesanti o a base di carne trita.
- **VELOCITÀ TURBO:** Indicata per tutti quegli impieghi per i quali è richiesta una velocità più alta del “6”.

PULIZIA

1.Scollegare il mixer dalla presa di corrente.

2. Pulire il motore e l’impugnatura utilizzando un panno morbido e leggermente inumidito.

3. Lavare i ganci o le fruste sotto l’acqua corrente o in lavastoviglie.
   Sciacquare e asciugare accuratamente.

4. Si raccomanda di pulire gli accessori subito dopo che si è terminato di usarli, in modo da prevenire la formazione di residui e impedire la formazione di batteri.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Alimentazione: 220-240 V, 50 Hz

Consumo: 300W

- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva 2004/108/CE relativa al rispetto dei requisiti essenziali di compatibilità elettromagnetica (E.M.C.).

- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva 2006/95/CE che riguarda le prescrizioni relative alla sicurezza degli apparecchi elettronici e loro accessori collegati alla rete, per uso domestico o analogo uso generale (L.V.D.).

- A causa della continua evoluzione dei prodotti, le caratteristiche ed il disegno di questo modello possono variare senza preavviso.

- L'Azienda declina ogni responsabilità per l'utilizzo improprio del prodotto.

LA PRESENZA DEL SIMBOLO DEL BIDONE BARRATO INDICA CHE:

- Ai sensi del D. Lgs. 151/2005, questo apparecchio non è da considerarsi quale rifiuto urbano: il suo smaltimento deve pertanto essere effettuato mediante raccolta separata.

- Lo smaltimento effettuato in maniera non separata può costituire un potenziale danno per l'ambiente e per la salute. Tale prodotto può essere restituito al distributore all'atto dell'acquisto di un nuovo apparecchio.

- L'uso improprio dell'apparecchiatura o di parti di essa può costituire un potenziale pericolo per l'ambiente e per la salute. Lo smaltimento improprio dell'apparecchio costituisce condotta fraudolenta ed è soggetto a sanzioni da parte dell'Autorità di Pubblica Sicurezza.

- Tenere fuori dalla portata dei bambini di età inferiore ai 36 mesi.

Condizioni di Garanzia

La Società MELCHIONI S.p.A., distributrice sul territorio italiano del marchio MELCHIONI FAMILY, vi ringrazia per la scelta e vi garantisce che i propri apparecchi sono frutto delle ultime tecnologie e ricerche.
L' apparecchio è coperto dalla garanzia **convenzionale** per il periodo di **DUE ANNI** dalla data di acquisto da parte del primo utente.
La presente garanzia lascia impregiudicata la validità della normativa in vigore riguardante i beni di consumo (art 1519 bis - nonies del Codice Civile).
I componenti o le parti che risulteranno difettosi per accertate cause di fabbricazione saranno riparati o sostituiti gratuitamente presso la nostra rete d'assistenza autorizzata, **durante il periodo di garanzia** di cui sopra.
La MELCHIONI SPA si riserva il diritto di effettuare la sostituzione integrale dell'apparecchio, qualora la riparabilità risultasse impossibile o troppo onerosa, con un altro apparecchio uguale (o simile) nel corso del periodo di garanzia.
In questo caso la decorrenza della garanzia rimane quella del primo acquisto: la prestazione eseguita in garanzia non prolunga il periodo della garanzia stessa.
Questo apparecchio non verrà mai considerato difettoso per materiali o fabbricazione qualora dovesse essere adattato, cambiato o regolato, per conformarsi a norme di sicurezza e/o tecniche nazionali o locali, in vigore in un Paese diverso da quello per il quale è stato originariamente progettato e fabbricato.

Questo apparecchio è stato progettato e costruito per un impiego esclusivamente domestico: qualunque altro utilizzo fa decadere la garanzia.

La garanzia non copre:

- le parti soggette ad usura o logorio, né quelle parti che necessitano di una sostituzione e/o manutenzione periodica;
- l'uso professionale del prodotto;
- i mal funzionamenti o qualsiasi difetto dovuti ad errata installazione, configurazione, aggiornamento di software / BIOS / firmware non eseguita da personale autorizzato MELCHIONI SPA;
- riparazioni o interventi eseguiti da persone non autorizzate da MELCHIONI SPA;
- manipolazioni di componenti dell'assemblaggio o, ove applicabile, del software;
- difetti provocati da caduta o trasporto, fulmine, sbalzi di tensione, infiltrazioni di liquidi, apertura dell'apparecchio, intemperie, fuoco, disordini pubblici, aerazione inadeguata o errata alimentazione;
- eventuali accessori, ad esempio: scatole, borse, batterie, ecc. usate con questo prodotto;
- interventi a domicilio per controlli di comodo o presunti difetti.

Scheda di Garanzia

Il riconoscimento della garanzia da parte di MELCHIONI SPA, o dei suoi centri di assistenza autorizzati, è subordinata alla presentazione di un documento fiscale che comprovi l'effettiva data d'acquisto.
Lo stesso non deve presentare manomissioni o cancellature: in presenza di questi MELCHIONI SPA si riserva il diritto di rifiutare l'intervento in garanzia.
La garanzia non sarà riconosciuta qualora la matricola o il modello dell'apparecchio risultassero inesistenti, abrasi o modificati.
La presente garanzia non comprende alcun diritto di risarcimento per danni diretti o indiretti, di qualsiasi natura,verso persone o cose, causati da un'eventuale inefficienza dell'apparecchio.
Eventuali estensioni, promesse o prestazioni assicurate dal rivenditore saranno a carico di quest'ultimo.

IL PRESENTE CERTIFICATO DEBITAMENTE COMPILATO IN OGNI SUA PARTE, DEVE SEMPRE ACCOMPAGNARE L'APPARECCHIO IN CASO DI RIPARAZIONE ED E' VALIDO SOLO SE ACCOMPAGNATO DA UN DOCUMENTO FISCALE (scontrino o fattura).

Sig. .....

Via ..... *n°* .....

CAP..... *Città* ..... *Prov.* .....

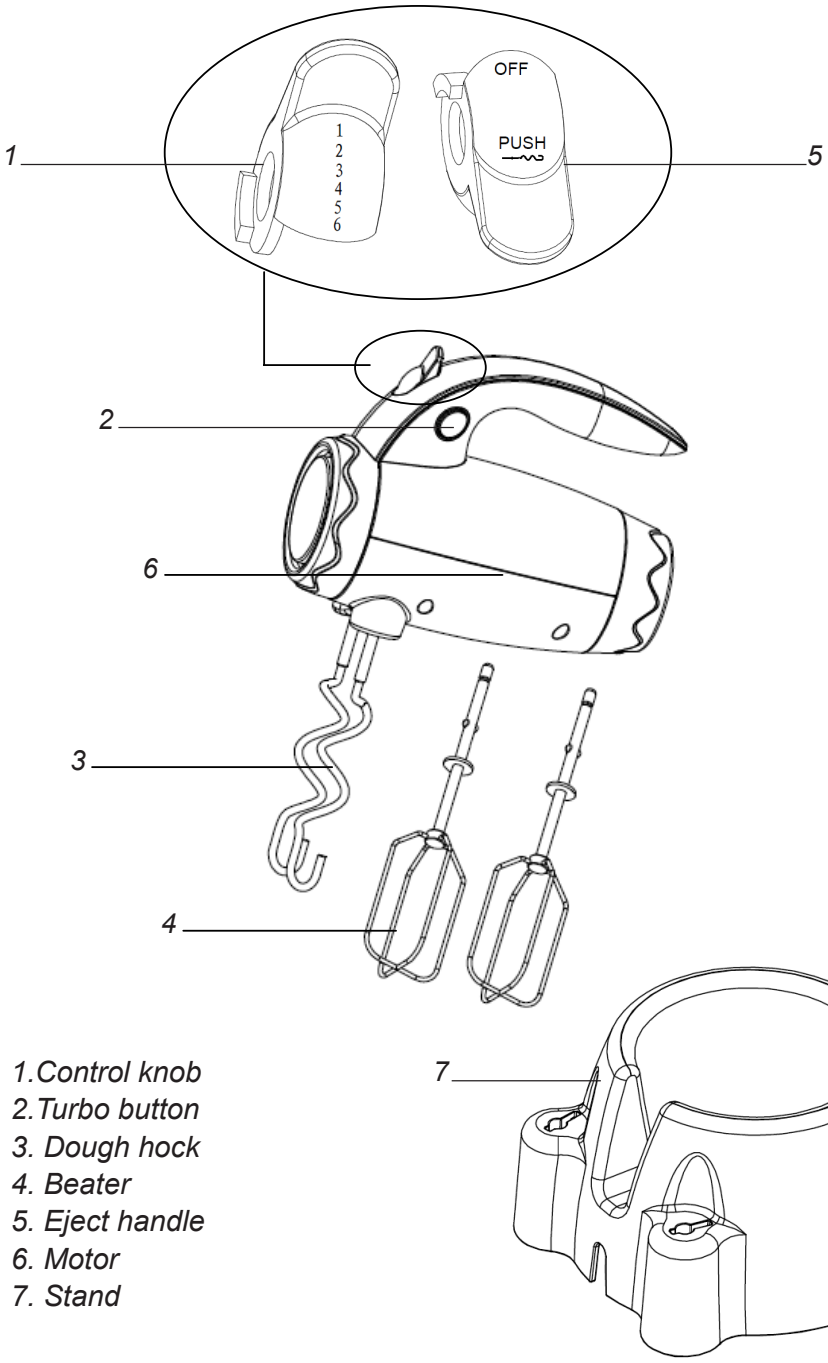
Modello ..... ***DOCKY*** ..... *Matricola*.....

Rivenditore..... *Data acquisto*.....

Per eventuali informazioni sui **Centri di Assistenza** autorizzati sul territorio italiano potete consultate il nostro sito: **www.melchioni.it** alla sezione **ASSISTENZA.**

Timbro e firma del rivenditore per convalida del certificato di garanzia

Parts name (see the illustration)



1.Control knob
2.Turbo button
3. Dough hock
4. Beater
5. Eject handle
6. Motor
7. Stand

Instructions Manual

WARNING

1.This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

2.Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

3.If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.

4.Pay attention please: When you use the hooks, please insert the hook with washer into the housing with big circle sign, otherwise, flour will be run into the housing.

IMPORTANT SAFETY RECOMMENDATION:

1.Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time.
2.Never leave the appliance within reach of children without supervision. The use of this appliance by young children or by disabled person must always be supervised.
3.Don't use outdoors. Your appliance is intended solely for domestic use and within the home.
4.Unplug your appliance as soon as you have finished using it and when you are cleaning it.
5.Don't use your appliance if it has been damaged. You should contact an approved service centre.
6.Never place the appliance ,the power cable or water or in any other liquid.
7.Don't allow the power cable to hang down within reach of children.
8.If the power cable or the plug are damaged, don't use your appliance. To avoid any risk, these must be replaced by an approved service center.
9.Never touch the beaters, dough hooks. When the appliance is operating, don't allow long hair, scarves etc to hang down over the accessories when they are in operation.
10.Unplug the appliance before handling it in any way (fitting and removed of accessories.)
11.Never fit accessories with different functions at the same time.(Dough hooks and beater etc.)
12.The power cable must never be close to or in contact with the hot parts of your appliance. Close to a heat source or resting on sharp edges.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.
Before using your appliance for the first time, clean the various accessories of your appliance carefully.

HOW TO USE THE APPLIANCE

Beaters and dough hooks

1. Inset the beaters or dough hooks until they are locked into place.
   Always insert the accessory equipped with a toothed crown into the opening indicted on the appliance by a crown which is similarly toothed.
2. Plug in the appliance.
3. Depending on the quantity to be prepared.
   Place the ingredients in an appropriate container.
4. Plunge the beaters or hooks into the container and the appliance by turning the control knob to the right.
5. Turn the control knob to the right in position”1”-”6”.
6. Depending on the model, the appliance may be equipped with a turbo button, which allows your appliance.
7. When you have finished using it, reset the control knob to position”0”.
8. Unplug the appliance.
9. Eject the beaters or dough hooks by pushing the eject handle.

Caution

1. After 5 minutes continuous use, allow a few minutes rest before next use.
2. Do not operate more than 5 minutes at one time.
3. To prevent spattering, keep the beaters in mixture and always switch the mixer off before lifting the beaters from the mixture.

IMPORTANT: To avoid unnecessary strain on the motor, do not use mixer for any mixture in which the beaters /dough hooks do not revolve freely.

OPERATING HINTS:

Most recipes provide the required time and speed needed.

- **SPEED 1-2:** For mixing dry ingredients with liquids, folding whipped egg whites and cream into mixtures, stirring gravies and sauces and mashing vegetables.
- **SPEED 3-4:** For mixing cake mixes, puddings or batters. For using the dough hooks when mixing dough or heavier cake mixes. For creaming together shortening and sugar. • Check if they are locked properly by pulling them gently.
- **SPEED 5-6:** For whipping cream, evaporated or powdered milk, egg whites or whole eggs. For mixing minced meat or kneading heavy dough.
- **TURBO:** Faster than speed “6”

HOW TO CLEANING

1. Unplug the appliance.
2. Clean the body of the appliance using only a dump cloth.
3. Clean the beaters or dough hooks under running water or in the dishwasher. Rinse and dry.
4. On completion of using your appliance it is strongly recommended that you clean the accessories immediately. This will remove any bath drying out of the residue food. Making cleaning easier and the possibility of bacterial growth.

TECHNICAL DATA

220 - 240V.50 HZ.; 300W

PROTECTION OF THE ENVIRONMENT – DIRECTIVE 2002/96/EC

In order to preserve our environment and protect human health, the waste electrical and electronic equipment should be disposed of in accordance with specific rules with the implication of both suppliers and users.

For this reason, as indicated by the symbol on the rating label or on the packaging, your appliance should not be disposed of as unsorted municipal waste. The user has the right to bring it to a municipal collection point performing waste recovery by means of reuse, recycling or use for other applications in accordance with the directive.

Melchioni S.p.A.
Via P. Colletta 37
20135 MILANO - Italy
Tel. + 39. 02 57941
Fax +39. 02 5794351
www.melchioni.it